

Ogłoszenie nr 625719-N-2017 z dnia 2017-12-01 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach: Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łapach w 2018r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach, krajowy numer identyfikacyjny 5025929400000, ul. ul. Główna 50 , 18100 Łapy, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 85 715 25 50, 715 27 18, e-mail mgopslapy@pro.onet.pl, faks 85 715 25 50.

Adres strony internetowej (URL): mopslapy.pl bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne mopslapy.pl bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali

zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak mopslapy.pl bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak mopslapy.pl bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dn 23 listopada 2012 Prawo Pocztowe, osobiście lub za pośrednictwem posłańca.

Adres:

MOPS w Łapach, 18-100 Łapy, ul. Główna 50 wejście od ul. Nowej

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łapach w 2018r.

Numer referencyjny: O.26.20.2017.ŁR

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do: maksymalnej liczby części 2

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

2

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Część I

Przygotowanie i dostawa dwudaniowego posiłku do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach przy ul. Głównej 50 Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g kompotu gramatura nie mniej niż 250 ml. Zamawiający planuje, że: - dziennie należy dostarczyć 44 obiady, - w roku 2018 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć około 10604 obiadów, tj. 44 obiadów x 241 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 10604 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia, Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik MOPS zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerwy urlopowej 23.07 do 05.08.2018 i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych. Posiłki należy dostarczać od godz. 1130 do 1200. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy ośrodka, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, dwu tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw, z wyszczególnieniem kaloryczności posiłków potwierdzonych przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: -jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości

wykonywanych usług. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w MOPS realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Głównej 50 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników ŚDS w Łapach. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

4.2 Część 2 Przygotowanie i dostawa posiłku do Dziennego Domu Senior + w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54

Harmonogram dostaw: W dniach: poniedziałek, środa, piątek dostarczać należy II danie. W dniach: wtorek i czwartek dostarczyć należy I danie. Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g Zamawiający planuje: - dziennie należy dostarczyć 30 szt. posiłków, - w roku 2018 (od 01 stycznia do 31 grudnia) należy dostarczyć około 7530 szt. obiadów, tj. 30 obiadów x 251 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 7530 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 1100–1130 z wyłączeniem dni wolnych, świąt. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: - posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych, - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsny lub rybny wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla

domowników Dziennego Domu SENIOR + w Łapach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi). 4.3 Terminy wykonania części zamówienia Część 1: od 2 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018r. Część 2: od 2 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018r. 4.4 Wsad do kotła Jednym z kryteriów oceny złożonej oferty jest wartość wsadu do kotła. Przez wsad do kotła rozumie się koszt wszystkich artykułów spożywczych użytych do przygotowania jednej porcji posiłku. Za wsad do kotła nie należy uznawać środków użytych do obróbki tj.: energii elektrycznej, ciepłej, roboczogodzin personelu oraz pozostałych nakładów niezbędnych do wyprodukowania jednej porcji posiłku Zamawiający przewiduje minimalne wartości wsadu do kotła dla poszczególnych części: Wsad do kotła dla części 1 minimum 7 zł (słownie: siedem złote brutto) Wsad do kotła dla części 2 minimum 3 zł (słownie: trzy złote brutto) 4.5 Jadłospis Wykonawca/ wykonawcy będzie dostarczał do Zamawiającego jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków ich gramaturę oraz kaloryczność potwierdzona przez dietetyka.

II.5) Główny kod CPV: 55520000-1

Dodatkowe kody CPV:

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: 2018-01-02 *lub* **zakończenia:**

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Wykonawca posiada zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) zezwalającej na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu. Dla części

II Wykonawca posiada zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) zezwalającej na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Tak

Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 5 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać wykonawcy, którzy wykażą brak podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp w zakresie pkt 1, tj.:

1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615), odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, 2) oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. **UWAGA!**

Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 uPzp, przekaze zamawiającemu oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Oświadczenie, o którym mowa w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 2 należy złożyć w oparciu o zamieszczony na stronie internetowej zamawiającego (bip.lapy.podlasie.pl, mopslapy.pl.) wykaz złożonych w danym postępowaniu ofert zgodnie z zamieszczonym do SIWZ wzorem.

5. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 1 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

dokument potwierdzający posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności zezwolenia Powiatowej Inspekcji Sanitarnej właściwej terenowo dla zakładu na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej obejmującej przedmiot zamówienia b) aktualne zaświadczenie lub protokół niestwierdzający uchybień z kontroli nie starszy niż 3 miesiące, że zakład produkcji żywności objęty jest nadzorem Powiatowej Inspekcji Sanitarnej właściwej terenowo dla zakładu.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

Dokument potwierdzający posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności zezwolenia Powiatowej Inspekcji Sanitarnej właściwej terenowo dla zakładu na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej obejmującej przedmiot zamówienia

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

aktualne zaświadczenie lub protokół niestwierdzający uchybień z kontroli nie starszy niż 3 miesiące, że zakład produkcji żywności objęty jest nadzorem Powiatowej Inspekcji Sanitarnej właściwej terenowo dla zakładu. 6. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności: 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu, 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego, 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego, Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (wg załączonego wzoru załącznik nr 6 do SIWZ). UWAGA! Pisemne zobowiązanie podmiotu trzeciego należy złożyć w formie oryginału). Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 i ust. 5. 7. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów: 1) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy, DOTYCZY PODWYKONAWCY

NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA: 8.

Zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia dokumentu wymienionego w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 1, dotyczącego podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp. 9. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego: 1) oświadczenie o którym mowa w zał. nr 3 i 4 SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, 2) wykonawcy występujący wspólnie muszą zgodnie z zapisami art. 23 ust. 2 ustawy Pzp ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarciu umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w oryginale albo notarialnie potwierdzonej kopii, które powinno określać zakres umocowania, 3) przed udzieleniem zamówienia każdy wykonawca zobowiązany jest złożyć oddzielnie dokumenty określone w rozdziale XI SIWZ pkt 4 ppkt 1, i w rozdziale XI SIWZ pkt 3 10. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w rozdziale XI pkt. 4 ppkt. 1) siwz, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. 11. W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w rozdziale XI pkt. 4 ppkt. 1) siwz, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne. 12. Zamawiający wymaga także załączenia do oferty innych dokumentów: 1. wypełniony formularz ofertowy - wg załączonego wzoru załącznik nr 1 – 2 do SIWZ, 2. pełnomocnictwo w oryginale albo notarialnie potwierdzonej kopii - w przypadku gdy oferta została podpisana przez pełnomocnika. 3. Pisemne zobowiązanie podmiotu trzeciego, które należy złożyć w formie oryginału (wg załączonego wzoru załącznik nr 6 do SIWZ).

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu (przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców
Przewidywana minimalna liczba wykonawców
Maksymalna liczba wykonawców
Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*)

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:
Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	60,00
Wkład do kotła	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony) Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian postanowień zawartej umowy w zakresie wynagrodzenia w przypadku zmiany: 1) w zakresie wynagrodzenia - gdy nastąpi zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) w związku ze zmianą przepisów o podatku od towarów i usług – o kwotę będącą różnicą pomiędzy kwotą VAT po zmianie stawki tego podatku; • wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, • zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2017-12-11, godzina: 09:30,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> Oferty powinny być składane w języku Polskim

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 **Nazwa:** Dostawa posiłków do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach od dnia 2 stycznia 2018 – 31 grudnia 2018

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przygotowanie i dostawa dwudaniowego posiłku do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach przy ul. Główniej 50. Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g kompotu gramatura nie mniej niż 250 ml. Zamawiający planuje, że: - dziennie należy dostarczyć 44 obiady, - w roku 2018 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć około 10604 obiadów, tj. 44 obiadów x 241 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 10604 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia, Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik MOPS zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerwy urlopowej 23.07 do 05.08.2018 i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych. Posiłki należy dostarczać od godz. 1130 do 1200. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy ośrodka, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarcza będzie w pierwszy dzień tygodnia, dwu tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw, z wyszczególnieniem kaloryczności posiłków potwierdzonych przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: -jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w MOPS realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie

na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Głównej 50 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników ŚDS w Łapach. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55520000-1,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2018-01-02

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
wsad do kotła	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 **Nazwa:** Dostawa posiłków do Dziennego Domu Senior + w Łapach od dnia 2 stycznia 2018 – 31 grudnia 2018

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przygotowanie i dostawa posiłku do Dziennego Domu Senior + w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54 Harmonogram dostaw: W dniach: poniedziałek, środa, piątek dostarczać należy II danie. W dniach: wtorek i czwartek dostarczyć należy I danie. Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g Zamawiający planuje: - dziennie należy dostarczyć 30 szt. posiłków, - w roku 2018 (od 01 stycznia do 31 grudnia) należy dostarczyć około 7530 szt. obiadów, tj. 30 obiadów x 251 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 7530 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 1100–1130 z wyłączeniem dni wolnych, świąt. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: - posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych, - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy

gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników Dziennego Domu SENIOR + w Łapach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55520000-1,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2018-01-02

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
wsad do kotła	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

